|  |
| --- |
|  |

ASMA YAPRAĞINDA BARBUNYA  
  
Malzemeler ; 4 kişi için

1 Kg Balık (4 adet)

8 Asma Yaprağı

1 adet Limon

SOSU

2 yemek kaşığı Limon Suyu

1 yemek kaşığı Zeytinyağ

10-15 sap kıyılmış Maydanoz

10-15 sap kıyılmış Dereotu

Tuz, Karabiber  
  
Yapılışı:  
  
Temizlenmiş barbunyaları yıkayıp kurulayınız.

Sos malzemelerinin hepsini karıştırınız. Hazırladığınız karışımı hafif çukur bir tabağa koyup, balıkların her iki tarafını sırasıyla bu karışıma bulayınız. Tabağın üstünü örtüp balıkları 1 saat kadar bekletiniz.

Sonra balıkları 2şer asma yaprağına sarınız ve camdan bir fırın tepsisine yerleştiriniz. Kalan sosu balıkların üstüne sürünüz.

Cam tepsiyi, 200º ısıtılmış fırına koyarak, 5 dakika bir tarafını daha sonra 5 dakika öbür tarafını pişirilir.

Servis yaparken, limonlu 4'e bölerek servis tabağında balığın yanına ilave ediniz.

Afiyet olsun......